



MENU



ŚNIADANIA / BREAKFAST

(serwowane do godz.12:00 / served until 12:00)

Ser żółty, szynka, twarożek ze szczypiorkiem lub rzodkiewką i cebulką, ogórek, pomidor, sałata, masło, dżem, miód, ser topiony, pieczywo, owoc

Kawa lub herbata, sok

16 zł

Cheese, ham, cottage cheese with chive or radish and onion, cucumber, tomato, lettuce, butter, marmalade, honey, processed cheese, bread, fruit

Coffee or tea, juice

Jajecznica na maśle lub szynce, szynka, ser żółty, ogórek, pomidor, sałata, masło, dżem, miód, ser topiony, pieczywo, owoc

Kawa lub herbata, sok

16 zł

Scrambled eggs with ham, cheese, ham, cucumber, tomato, lettuce, butter, marmalade, honey, processed cheese, bread, fruit

Coffee or tea, juice

Parówki, musztarda, ketchup, majonez, ogórek, pomidor, sałata, masło, dżem, miód, ser topiony, pieczywo, owoc

Kawa lub herbata, sok

16 zł

Sausages, mustard, ketchup, mayonnaise, cucumber, tomato, lettuce, butter, marmalade, honey, processed cheese, bread, fruit

Coffee or tea, juice

Croissant lub rogal drożdżowy, płatki lub musli z mlekiem, sałatka owocowa, ogórek, pomidor, sałata, masło, dżem, miód, ser topiony, pieczywo, owoc

Kawa lub herbata, sok

16 zł

Croissant or yeast cake, musli with milk, fruit salad, cucumber, tomato, lettuce, butter, marmalade, honey, processed cheese, bread, fruit

Coffee or tea, juice



PRZYSTAWKI / STARTERS

Grzanki czosnkowe <i>Crisp garlic baguette</i>	6 zł
Panierowane pieczarki <i>Fried breaded mushrooms</i>	7 zł
Grzanki czosnkowe z serem <i>Crisp garlic baguette with cheese</i>	8 zł
Grillowany ser wędzony na sosie żurawinowym <i>Traditional smoked sheep cheese with cranberry sauce</i>	10 zł
Grzanki z gorgonzolą i gruszką <i>Crisp baguette with gorgonzola and pears</i>	11 zł
Chrupiące placki ziemniaczane ze śmietaną <i>Crispy potato pancakes with sour cream</i>	10 zł

SAŁATKI / SALADS

Salatka „Grecka” - mix салат , pomidor, ogórek, cebula, papryka, oliwki, ser feta oraz sos vinegrette <i>„Greek” Salad – mixed lettuce, cucumber, onion, pepper, olives, feta and vinegrette sauce</i>	13 zł
Kolorowa salatka z łososiem wędzonym, jajkiem, pomidorem, ogórkiem, kaparmi i sosem balsamicznym <i>Colourful salad with smoked salmon, egg, tomato, cucumber, capers and balsamic sauce</i>	17zł
Salatka serowa: ser pleśniowy, ser feta, ser kozi, salaty mieszane, orzech włoski,grapefruit, winogrona, sos serowy <i>Cheese salad – soft cheese, feta, goats cheese, mixed lettuce, walnut, grapefriut, grapes, cheese sauce</i>	16zł
Salatka „Cezar” Mix салат, grzanki, ser parmezan, płatki grillowanego kurczaka, pomidor, ogórek, papryka <i>Ceasar Salad – mixed lettuce, croutons, parmesan, grilled chicken, tomato, cucumber, pepper</i>	15zł



ZUPY / SOUPS

Tradycyjny żurek z jajkiem i ziemniaczkami	6 zł
<i>Traditional soup with egg and potatoes</i>	
Cebulowa z grzanką z serem	7 zł
<i>Onion soup with croutons</i>	
Barszcz czerwony z uszkami z mięsem	8 zł
<i>Beetroot soup with tortellini with meat</i>	
Krem pomidorowo-paprykowy z bazyliowo-czosnkowymi grzankami z parmezanem	9 zł
<i>Cream of tomato and pepper, basil and garlic croutons with parmesan</i>	
Barszcz czerwony z krokietem	10 zł
<i>Beetroot soup with croquette</i>	

TRADYCYJNE DANIA KUCHNI POLSKIEJ

Bigos staropolski	9 zł
<i>Traditional Polish dish of sausage, pork and beef stewed in sauerkraut and cabbage</i>	
Pierogi ruskie omaszczone cebulką	9 zł
<i>„Russian” dumplings with cheese and potatoes</i>	
Pierogi z mięsem omaszczone cebulka i skwarkam	10 zł
<i>Dumplings with meat</i>	
Pierogi ze szpinakiem i sosem serowym	10 zł
<i>Dumplings with spinach and cheese sauce</i>	
Pierogi z owocami sezonowymi	9 zł
<i>Dumplings with fruit or cheese</i>	
Misa pierogów	35 zł
<i>Platter of various dumplings</i>	
Gołąbki w aksamitnym sosie pomidorowym	12 zł
<i>Stuffed cabbage in tomato sauce</i>	



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Podawane z zestawem surówek, ziemniakami, ryżem lub frytkami

/ with mix of salad, boiled potatoes, rice or french fries

Kotlet schabowy w chrupiącej panierce z kapustą zasmażaną i ziemniakami z wody, masłem i świeżym koprem **19 zł**
Pork cutlet in a crisp coating served with stewed cabbage and boiled potatoes, butter and fresh dill

Gigantyczny stek z soczystej karkówki z grilla marynowany w czerwonym winie, czosnku i tymianku. Podawany z duszoną cebulką, musztardą i sosem czosnkowym **25zł**
Grilled giant juicy pork steak marinated in red wine, thyme and garlic. Served with stowed onions, mustard and garlic sauce.

Grillowany filet z kurczaka z mozzarellą , pomidorami i świeżą bazylią **22zł**
Grilled chicken with mozzarellą , tomatoes and fresh basil

Stek wołowy z grilla ze znakomitego rostbefu **29zł**
Grilled beef steak with excellent roast beef

Kotlet po szwajcarsku – schab zawijany z serem, szynką, ogórkiem i papryką konserwową **23zł**
Coated meat Swiss style – loin roast with cheese, ham, cucumber and tinned pepper

Filet lub schab a la „Julienne”- z papryką, cebulką , pieczarkami, ogórkiem, oliwkami i serem **23zł**
Grilled chicken with peppers, onions, mushrooms, cucumber, olives and cheese

Filet z kurczaka w parmezanie z grillowanym czosnkiem **23 zł**
Chicken fillet with parmesan and grilled garlic

Delikatne połówki wieprzowe marynowane w tymianku podawane w sosie z grzybów leśnych lub w sosie z czterech serów **26zł**
Delicate pork fillets marinated in thyme with cheese or mushroom sauce

Talerz mięs : schab, filet z kurczaka, połówka wieprzowa, kielbasa z grilla, karczek **49 zł**
Platter of different Polish meat : grilled pork, chicken fillet, pork fillets, grilled sausage, porkneck



RYBY / FISH

<i>Panierowana tilapia</i>	19 zł
<i>Tilapia in a crispy coating</i>	
<i>Pstrąg z grilla podany z maselkiem czosnkowym</i>	24 zł
<i>Polish grilled trout with garlic butter</i>	
<i>Łosoś z grilla podany na liściach szpinaku w sosie bazyliowym</i>	26 zł
<i>Tender grilled salmon served on spinach with basil sauce</i>	

DODATKI / SIDE DISHES

<i>Ziemniaki gotowane z masłem / Boiled potatoes with butter</i>	5 zł
<i>Ryż / Rice</i>	5 zł
<i>Ziemniaki zapiekane w ziołach / Pan-fried potato wedges</i>	6 zł
<i>Frytki / French fries</i>	6 zł
<i>Zestaw surówek / Mixed salad</i>	5 zł
<i>Kapusta zasmażana / Stewed cabbage</i>	6 zł
<i>Warzywa gotowane / Boiled vegetables</i>	7 zł
<i>Wiosenna kompozycja : sałaty, pomidor, ogórek, rzodkiewka, cebula</i>	7 zł
<i>Spring mix : salad, tomato, cucumber, radish and onion</i>	
<i>Pomidory ze śmietaną i cebulką / Tomatoes with cream and onion</i>	7 zł
<i>Ketchup</i>	0,50 zł
<i>Musztarda / Mustard</i>	0,50 zł
<i>Majonez / Mayonnaise</i>	1zł
<i>Sos czosnkowy/ Garlic sauce</i>	1zł
<i>Pieczyno / Bread</i>	1 zł



DESERY / DESSERTS

Sernik na ciepło z brzoskwinia
Cheese cake with peach

Naleśniki z serem polane czekoladą
Fried pancakes filled with sweetened cottage cheese

Gruszka w czekoladzie
Pear with hot chocolate sauce

Lody waniliowe z musem truskawkowym i bitą śmietanką
Vanilla ice cream with strawberry sauce and whipped cream

Aksamitne lody podane w orzechu kokosowym
Velvet ice cream served in a coconut

Soczyste i orzeźwiające lody cytrynowe podane w owocu cytryny
Juicy and refreshing lemon ice cream served in a lemon



9zł

12zł

11zł

12 zł

13 zł

13 zł

DO CHRUPANIA... / TO CRUNCH...

Paluszki /Salt sticks

Chipsy / Chips

Orzeszki / Peanuts

5 zł

6 zł

7 zł



NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

<i>Kawa czarna Vergnano / black coffee</i>	3,90 zł
<i>Kawa biała / coffee with milk</i>	4,50zł
<i>Espresso</i>	3,90zł
<i>Macchiato</i>	5,50 zł
<i>Latté Macchiato</i>	6,50 zł
<i>Kawa Wiedeńska / viennese coffee</i>	7,50 zł
<i>Kawa po Irlandzku / Irish coffee</i>	12 zł
<i>Cappuccino</i>	6,50 zł
<i>Kawa latte z likierami : wanilia, kokos, orzech / coffee with liqueur</i>	8 zł
<i>Gorąca czekolada / hot chocolate</i>	6,50 zł
<i>Kawa mrożona z lodami / iced coffee</i>	10 zł
<i>Czekolada mrożona / ice chocolate</i>	10 zł
<i>Herbata z cytryną / tea with lemon</i>	4 zł
<i>Herbaty owocowe / fruit tea</i>	4,50 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

<i>Woda mineralna / Mineral water</i>		0,2l / 4 zł
<i>Woda mineralna / Cisowianka</i>	<i>Perlage/Classique</i>	0,7l /8 zł
<i>Dzban wody mineralnej</i>		1l /10 zł
<i>Soki owocowe / Fruit juice</i>		0,2l /5 zł
<i>(pomarańcza, jablko, grejfrut, porzeczka, ananas,banan)</i>		
   		0,2l/5zł
 		0,25l/9zł
		0,2l/5zł



PIWO LANE/ DRAUGHT BEER

<i>Tyskie 0,5l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Tyskie 0,3l</i>	<i>5,50 zł</i>
<i>Lech 0,5l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Lech 0,3l</i>	<i>5,50 zł</i>

<i>Dzban piwa 1,5l Tyskie</i>	<i>16,00 zł</i>
-----------------------------------	-----------------

PIWO BUTELKOWE

<i>Dębowe 0,5 l</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Żubr 0,5 l</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Tyskie 0,5 l</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Lech 0,5 l</i>	<i>8,00 zł</i>

<i>Książęce(4 rodzaje)</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Lech Free 0,3 l</i>	<i>6,00 zł</i>

<i>Grolsch 0,45 l</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Reds 0,4 l</i>	<i>7,00 zł</i>

Apple,Red,Sun,Cranberry

<i>Pilsner 0,5 l</i>	<i>9,00 zł</i>
----------------------	----------------

SHOTS

<i>Kamikaze (6x) (wódka, bols blue, sok cytrynowy)</i>	<i>12 zł</i>
<i>Wściekły pies (wódka, sok malinowy, tabasco)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Bordo Shot (6x) (bacardi black, white, apricot brandy, grenadina sok cytrynowy, sok ananasowy)</i>	<i>14 zł</i>
<i>Biała śmierć (6x) (spirytus, likier bananowy, sok cytrynowy, bananowy)</i>	<i>15 zł</i>

DRINKI PROSTAKI

<i>Prostak (wódka, sok)</i>	<i>10 zł</i>
<i>Dla Pani (wódka, sok bananowy, sok czarna porzeczka)</i>	<i>10 zł</i>
<i>Gin &Tonic (seagrams gin, tonic)</i>	<i>11 zł</i>
<i>Jagodzianka (finlandia cranberry, sok czarna porzeczka)</i>	<i>12 zł</i>
<i>Tatanka (żubrówka, sok jabłkowy)</i>	<i>10 zł</i>
<i>Żołądkowa Bordo (żołądkowa, sprite)</i>	<i>10 zł</i>



LONG DRINKS

<i>Bordo</i> (wódka, martini, gin, passoa, sok pomarańczowy, sok grapefruitowy)	19 zł
<i>Acapulco</i> (finlandia cranberry, red bull, sok cytrynowy)	17 zł
<i>Casablanca</i> (wódka, advocat, sok pomarańczowy, sprite, sok cytrynowy)	13 zł
<i>Caipirinia</i> (cachaca, brązowy cukier, limonka)	13 zł
<i>Cosmopolitan</i> (finlandia cranberry, triple sec, sok żurawinowy)	15 zł
<i>Cuba Libre</i> (bacardi superior, cola, limonka)	13 zł
<i>Jäger Bull</i> (jägermeister, red bull, pomarańcza)	17 zł
<i>Martini Green Light</i> (martini bianco, sprite, limonka)	13 zł
<i>Espresso Martini</i> (kawa espresso, baileys, kahlua, malibu, amaretto, mleko)	18 zł
<i>Jambolaya</i> (tequila, bols peach, grenadina, sok pomarańczowy)	17 zł
<i>Long Island Ice Tea</i> (wódka, gin, rum, bols triple sec, limonka, sprite, cola)	17 zł
<i>Margarita</i> (tequila, triple sec, sok cytrynowy)	16 zł
<i>Mojito</i> (bacardi, limonka, mięta, brązowy cukier, woda min)	13 zł
<i>Mojito Razz</i> (bacardi malinowe, limonka, mięta, brązowy cukier, woda min)	14 zł
<i>Paradise</i> (gin, martini bianco, bols peach, sok pomarańczowy)	12 zł
<i>Pinacolada</i> (bacardi, malibu, sok ananasowy, mleko)	12 zł
<i>Sex On The Beach</i> (wódka, bols peach, sok żurawinowy, pomarańczowy)	13 zł
<i>Tequila Sunrise</i> (tequila, grenadina, sok pomarańczowy)	14 zł
<i>T.G.V</i> (tequila, gin, wódka)	14 zł
<i>White Russian</i> (wódka, kahlua, mleko)	11 zł
<i>Black Russian</i> (wódka, kahlua)	11 zł
<i>Krwawa Marry</i> (wódka, sok pomidorowy, przyprawy)	10 zł

HOT DRINKS

<i>Grzaniec Galicyjski</i> /Hot wine	7 zł
<i>Grzaniec „Bordo”</i> /Hot wine „Bordo”	9 zł
<i>Miód Pitny</i> / Hot Honey	7 zł
<i>Grzane Piwo</i> / Hot beer	7,50 zł



WÓDKI 40 ml – 7 zł

Żołądkowa Gorzka Tradycyjna
Żołądkowa Gorzka z Miętą
Żołądkowa Gorzka Czarna Wiśnia
Żołądkowa Gorzka De Luxe
Sobieski Wanilia
Sobieski Grapefruit
Lubelska Wiśniówka
Lubelska
Cytrynowka/Ananasowa/Antonówka
Krupnik
Wyborowa
Wyborowa Arbuz/Marakuja/Mango
Wyborowa z Miętą i Limonką
Żubrówka
Absolut
Absolut Citron/ Kurant
Becherowka

Finlandia 8 zł
Finlandia Mango/ Cranberry/ Redberry/ Lime/ Spices 8zł

TEQUILA 40 ml

Sierra Silver 10 zł
Sierra Reposado 11 zł
Olmecca Blanco 11 zł
Olmecca Gold 11zł

APERITIF

Martini Bianco 100 ml 9 zł
Martini Rosso 100 ml 9 zł
Martini Rosato 100 ml 9 zł
Martini Extra Dry 100 ml 9 zł

LIKIERY/LIQUEUR

Kahlua 9 zł
Baileys 12 zł
Malibu 9 zł
Adwokat 6 zł
Krupnik 8 zł
Amaretto 9 zł
Passoa 9 zł
Jegermaister 9 zł

GIN 40 ml

Seagrams 7 zł
Bombay 8 zł
Gordons 9 zł

WHISKY 40 ml

Jameson 11 zł
Ballantines 11 zł
Johny Walker Red 10 zł
Johny Walker Black 13 zł
Chivas 14 zł
Jack Daniels 12 zł
Gentleman Jack 15 zł
Jim Beam 12 zł

RUM 40 ml

Cachaca 11 zł
Bacardi White 9 zł
Bacardi Black 10 zł
Bacardi Razz 11 zł
Havana 9 zł

COGNAC/BRANDY 40 ml

Hennessy VSOP 18 zł
*Metaxa ****** 12 zł
Stock 10 zł
Napoleon 8 zł



Wino domowe / House wine

Białe lub czerwone / white or red

Cervantes 100 ml - Spain	6 zł
Cervantes 0,5 l - Spain	30 zł
Cervantes 0,75 l (but) - Spain	40 zł

Wina białe / White wine

	100 ml	0,75 l
Gato Negro Chardonnay - Chile	8 zł	50 zł
<i>Wino o delikatnym, złotym kolorze, z delikatnymi aromatami bananów, brzoskwini i ananasa. Wyróżnia je wyborny świeży smak owoców z Nowego Świata. Wspaniałe do wszelkiego rodzaju ryb i białego mięsa.</i>		

Pinot Grigio del Veneto I.G.T - Italy	9 zł	60 zł
<i>Wino o złotawej barwie, delikatnym pomarańczowym zapachu i łagodnym, harmonijnym smaku. Doskonale do pieczeni, makaronów i dań z ryb</i>		

Wina czerwone / Red wine

	100 ml	0,75 l
Montepulciano D'Arbuzzo-Italy	7 zł	45 zł
<i>Wino o intensywnym kolorze, posiadające owocowy smak z lekką nutką czerwonych owoców. Cechą charakterystyczną tego wina jest bukiet lukrecji. Wspaniałe do wszelkiego rodzaju mięs oraz serów</i>		
Chianti Sensi - Italy	8 zł	55 zł
<i>Idealnie komponuje się do wszelkiego rodzaju mięs, od prostego befsztyku po najbardziej wyrafinowane dania z dziczyzny. Doskonale do serów.</i>		
Gato Negro Cabernet Sauvignon- Chile	8 zł	55 zł
<i>Wino o głębokiej ciemnoczerwonej barwie z purpurowymi odcieniami. Charakterystyczne aromaty jagód a w szczególności czarnej porzeczki</i>		

Gato Negro Rose - Chile	8 zł	55 zł
--------------------------------	-------------	--------------